



I corsi di laurea e laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari si propongono di fornire conoscenze avanzate e di formare capacità professionali adeguate allo svolgimento di attività complesse di coordinamento e di indirizzo riferibili al settore agro-alimentare, nonché la capacità di garantire, anche con l'impiego di metodologie innovative, la sicurezza, la qualità e la salubrità degli alimenti. In particolare, le conoscenze e le competenze avanzate acquisite dai laureati magistrale, nell'ambito della microbiologia, delle operazioni unitarie e dei processi di trasformazione degli alimenti, della gestione della qualità e del food packaging, in ottemperanza alle norme vigenti, supportate da conoscenze e competenze nell'ambito della produzione delle materie prime, del controllo igienico-sanitario dei prodotti e di aspetti legati all'ambiente e alla gestione della sicurezza nell'industria alimentare, danno al laureato magistrale la capacità di gestire, controllare, sviluppare ed innovare i processi di trasformazione e lo pongono pertanto in un ruolo al vertice della filiera produttiva degli alimenti.

L'obiettivo fondamentale dei laureati magistrali in Scienze e Tecnologie Alimentari è la gestione di funzioni professionali finalizzate al miglioramento costante dei prodotti alimentari in termini di security e safety, nel senso economico e qualitativo, nella garanzia della sostenibilità delle attività industriali, recependo e proponendo le innovazioni relative alle diverse attività professionali del settore.

I corsi di studi sono organizzati in modo da fornire tutte le competenze necessarie alla gestione dell'industria alimentare da diversi punti di vista: igiene del processo, sostenibilità della produzione, riduzione degli sprechi: i corsi L26 e LM70 sono gli unici che affrontano le tematiche relative al processo produttivo degli alimenti in questi termini.

I corsi di base nella triennale comprendono:

- Alimentazione e nutrizione
- Chimica degli alimenti e bromatologia
- Analisi chimica, fisica, sensoriale dei prodotti alimentari;
- Biochimica degli alimenti, biochimica industriale, biotecnologia delle fermentazioni



- Commercializzazione e Marketing
- Microbiologia e igiene applicata agli alimenti ed alla produzione industriale
- Tecnologia dei processi produttivi e di trasformazione
- Processi della tecnologia alimentare (latte e derivati, carne e derivati, sostanze grasse, cereali e prodotti da forno, bevande alcoliche e analcoliche, conserve vegetali e animali);
- Progettazione e gestione degli impianti;
- Qualità e sicurezza alimentare;
- Patologia animale e vegetale e ispezione degli alimenti;
- Gestione dei sistemi qualità, igiene, sicurezza, ambiente secondo le norme volontarie;
- Legislazione alimentare, diritto nazionale e comunitario;

I corsi caratterizzanti sono:

- Gestione delle imprese alimentari
- Microbiologia industriale e predittiva applicata alle produzioni alimentari
- Struttura e proprietà fisiche degli alimenti
- Metodologie di progettazione dei processi alimentari
- Metodologie di progettazione dei prodotti alimentari
- Tecnologie del condizionamento e distribuzione dei prodotti agro-alimentari
- Tecnologie alimentari
- Principi di formulazione
- Analisi sensoriale
- Proprietà ed analisi degli additivi alimentari
- Progettazione e gestione dei sistemi di qualità e stima della shelf-life degli alimenti
- Chimica degli alimenti
- Biotecnologie alimentari

Per approfondimenti si riportano di seguito i piani di studi di alcune delle 26 facoltà presenti sul territorio nazionale, con la precisazione che per accedere agli esami di



abilitazione bisogna essere in possesso della LM70

Triennale L26 Milano http://www.cosp.unimi.it/offerta_didattica/G29.htm

Magistrale LM70 Milano <http://www.agraria.unimi.it/didattica/manifesti/G60.pdf>

Triennale L26 Parma <http://www.unipr.it/ugov/degree/3599> (apri insegnamenti per anno)

Magistrale LM70 Parma <http://www.unipr.it/ugov/degree/2393> (apri insegnamenti per anno)

Triennale L26 Catania

<http://gomp2012unictpublicwebsite.besmart.it/Programmazioni/render.aspx?UID=90e45184-861a-46c6-82c5-701d84eeacbc>

Magistrale LM70 Catania <http://www.di3a.unict.it/corsi/lm-70/programmi>